

# Печь для готовки и выдерживания

## Модель 1000-TH

ALTO-SHAAM

Оригинальные печи для готовки и выдерживания производят пищу более высокого качества и дают более высокую прибыль благодаря экономичным функциям.

Благодаря деликатному нагреву с излучением тепла по технологии Halo Heat® продукты равномерно прогреваются без использования сильно нагретых элементов, дополнительной влажности или вентиляторов. Это контролируемое однородное нагревание поддерживает точную температуру в ходе готовки и выдерживания, что повышает качество пищи и продлевает время выдерживания.

Готовьте по таймеру или используйте термощуп в сочетании с простым или улучшенным управлением. Термощуп измеряет внутреннюю температуру продукта и автоматически переводит печь из режима готовки в режим выдерживания, как только достигнуты установленные параметры.

Ночное приготовление без присмотра в сочетании с легким управлением сокращают трудозатраты и повышают производительность.

Благодаря конструкции, не требующей ни вентиляции, ни воды, печь можно разместить в любом месте. Понижайте затраты благодаря энергетически эффективной работе; не требуется ни подвода воды, ни традиционные кухонные колпаки. Все печи Alto-Shaam для готовки и выдерживания имеют сертификат EPA 202 на работу без вентиляции.

Передовое управление – намеренно созданное простым – имеет интуитивно понятный, удобный для пользователей интерфейс и программируемые рецепты, чтобы достигать неизменно высокого качества готовки.

ChefLinc™, программное обеспечение для удаленного облачного управления печью, упрощает процессы и способствует достижению максимальной прибыльности с помощью анализа данных (только для моделей с улучшенным управлением).

Сертифицированы по ISO 9001:2015.

### Стандартные характеристики

- Ролики (2 [два] с жесткими осями и 2 [два] вертящихся с тормозом)
- Съемный одноточечный термощуп с прямой ручкой
- Сливной поддон и жироборник и со сливом
- Программируемое сенсорное управление на моделях с улучшенным управлением
- Программируемое управление на моделях с простым управлением
- Сбор данных HACCP на моделях с улучшенным управлением
- Простая выгрузка и загрузка рецептов через порт USB
- Система восстановления нагрева SureTemp™ на моделях с улучшенным управлением
- 2 (две) боковые стойки из нержавеющей стали с 15 (пятнадцатью) положениями для противней, разнесенными на 36 мм
- Съемный внешний сливной поддон



ВМЕСТИМОСТЬ

8

GN 1/1 — 530 мм x 325 мм x 65 мм

16

GN 1/2 — 265 мм x 325 мм x 65 мм

Максимальный вес: 54 кг

Максимальный объем: 56,8 л

3 (три) полки в комплекте. Для максимальной вместимости требуются дополнительные полки.



1000-TH

Показано устройство с улучшенным управлением

### Конфигурации (выберите по одному пункту)

#### Модели

- ☐ Простое управление
- ☐ Улучшенное управление
  - ☐ Опция Ethernet (5032090)

#### Выбор двери

- ☐ Правая навеска, сплошная дверь, стандартная
- ☐ Правая навеска, дверь с окном
- ☐ Левая навеска, сплошная дверь
- ☐ Левая навеска, дверь с окном

#### Специальная конфигурация термощупа (если применимо)

- ☐ Многоточечный термощуп (5017133)

#### Электроснабжение

- ☐ 120 В, 1 фаза
- ☐ 208-240 В, 1 фаза
- ☐ 230 В, 1 фаза

#### Ролики и ножки

- ☐ 64-мм ролики, 2 (два) с жесткими осями и 2 (два) вертящихся с тормозом, стандарт (5027134) – не доступно с амортизатором
- ☐ 89-мм ролики, 2 (два) с жесткими осями и 2 (два) вертящихся с тормозом, опция (5027133)
- ☐ 127-мм ролики, 2 (два) с жесткими осями и 2 (два) вертящихся с тормозом, опция (5027112)
- ☐ 152-мм ножки, набор из 4 (четыре)
- ☐ 152-мм сейсмостойкие ножки, набор из 4 (четыре)

#### Дополнительные принадлежности (выберите все требующиеся)

##### Амортизатор и ручки

- ☐ Амортизатор по всему периметру
- ☐ Набор ручек тяни/толкай

##### Дополнительные термощупы

- ☐ Термощуп для низкотемпературной готовки (PR-36576)
- ☐ Термощуп с T-образной ручкой, до 6 (шесть), с улучшенным управлением (PR-46998)
- ☐ Термощуп с прямой ручкой, до 6 (шесть), с улучшенным управлением (1 [один] входит в комплектацию печи) (PR-46999)

##### Жироборники, полки, держатели

- ☐ Жироборник со сливом (5025893)
- ☐ Жироборник без слива (1034371)
- ☐ Внешний жироборник повышенной емкости (5030659)
- ☐ Полка из нержавеющей стали (SH-2325)
- ☐ Карвинговый держатель, спинная часть (HL-2635)
- ☐ Карвинговый держатель, говяжье бедро (круглый) (4459)

##### Очистители

- ☐ Alto-Shaam, некаустический очиститель, 1 (одна) бутылка, 32 унции (CE-46828)
- ☐ Alto-Shaam, некаустический очиститель, 6 (шесть) бутылок, 32 унции (CE-46829)

##### Прочие принадлежности

- ☐ Комплект для этажерочной установки, 1000-TH над 1000-TH (5032046)
- ☐ Дверной замок с ключом (5028755)
- ☐ Регистратор данных HACCP, для простого управления (стандартно входит в комплект с улучшенным управлением)



IP X4



Lifetime Warranty

На все нагревательные элементы печей для готовки и выдерживания (кроме трудозатрат)

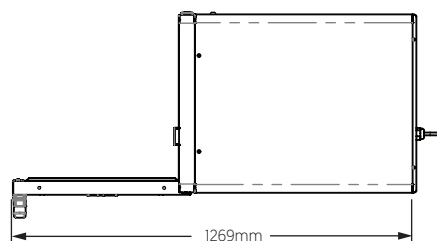
# Печь для готовки и выдерживания

## Модель 1000-TH

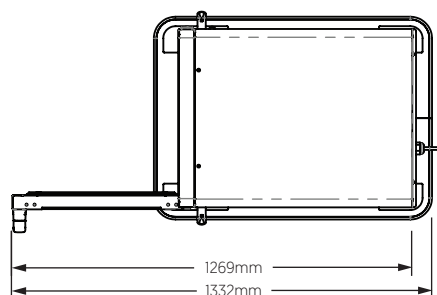
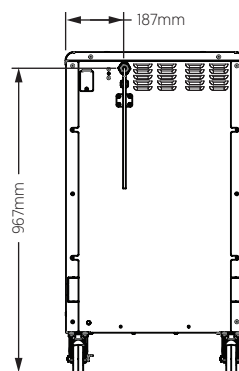
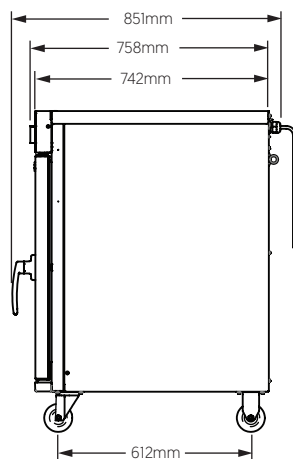
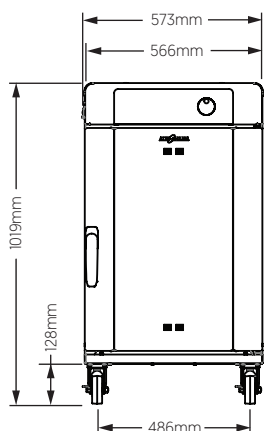
ALTO-SHAAM



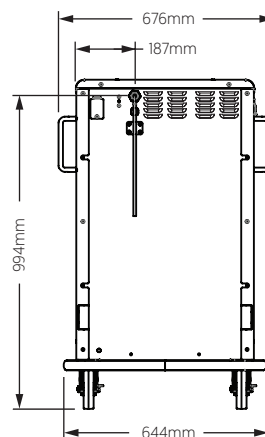
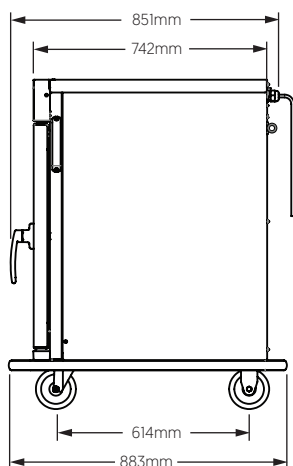
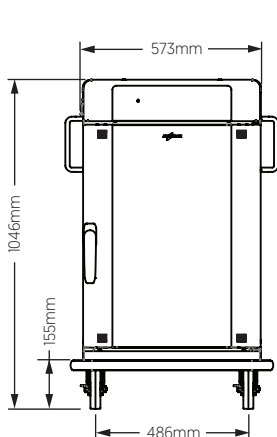
РАЗМЕРЫ



Показано устройство с простым управлением и 89-мм роликами



Показано устройство с улучшенным управлением, 127-мм роликами и ручками



| Внутренние размеры (В x Ш x Г) | Вес нетто | Размеры в упаковке (Д x Ш x В): | Вес в упаковке |
|--------------------------------|-----------|---------------------------------|----------------|
| 683 мм x 479 мм x 673 мм       | 113 кг    | 991 мм x 991 мм x 1372 мм       | 143 кг         |

# Печь для готовки и выдерживания

## Модель 1000-TH



ЗАЗОРЫ

Сверху:.. 51 мм  
Слева:.... 51 мм  
Справа: . 51 мм  
Сзади:.... 76 мм



ПРОВЕРЬТЕ  
СНАЧАЛА

Печь должна быть установлена на горизонтальном основании.  
Печь не должна устанавливаться в местах, где на нее могут воздействовать пар, жир, капаящая вода, высокая температура или другие неблагоприятные факторы.



НАГРЕВ

### Теплоотдача

| 1000-TH | Приток<br>тепла qs,<br>БТЕ/ч | Приток<br>тепла qs,<br>кВт |
|---------|------------------------------|----------------------------|
|         | 831                          | 0,24                       |



ТЕМПЕРАТУРА

Диапазон температуры готовки:  
94°C–163°C  
Интервал температуры выдерживания:  
29°C–96°C



ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

| 1000-TH       | В   | Фаз | Гц    | Awg | IEC | A  | Авт. выкл. (A) | кВт | Конфигурация вилки*                                  | Сертификация |
|---------------|-----|-----|-------|-----|-----|----|----------------|-----|------------------------------------------------------|--------------|
| 120 В         | 120 | 1   | 60    | 10  | —   | 16 | 20 UL   30 CSA | 1,9 | Вилка NEMA 5-20P<br>20 А - 125 В                     |              |
| 208 – 240 В** | 208 | 1   | 60    | 10  | —   | 15 | 20 UL   30 CSA | 3,1 | Возможны различные варианты.                         |              |
|               | 240 | 1   | 60    | 10  | —   | 17 | 20 UL   30 CSA | 4,1 | Обратитесь на завод.                                 |              |
| 230 В         | 230 | 1   | 50/60 | 10  | —   | 16 | 32             | 3,8 | Возможны различные варианты.<br>Обратитесь на завод. |              |

Электрические соединения должны соответствовать всем применимым государственным, штатным и местным нормативам.  
\*Дополнительные конфигурации шнура и вилки доступны на фабрике.  
\*\*Требуется специальная цепь.

### ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

W164 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | U.S.A.  
Телефон: 262.251.3800 | 800.558.8744 США/Канада | Факс: 262.251.7067 | [alto-shaam.com](http://alto-shaam.com)